

L'œuf

Œuf mollet et velouté de topinambour

Mousseline de pomme Vitelotte à la pistache, croutons à l'huile de truffe

22€

Les Poissons

La Parillade

Assortiment de poissons grillés suivant l'arrivage

Pomme de terre vapeur, crousti de rouille, *ail cramât* et soupe de poissons de roche

Avec ½ homard : +19€

Avec homard entier : +30€

36€

La Dorade Royale

Filet de dorade royale grillé, coulis à la bisque de homard

Risotto et croûte de gomasio aux coquillages

30€

Les Saint-Jacques

Noix de saint jacques et foie gras de canard poêlé

Crème de potimarron et de patate douce, marron confit concassé

35€

Le Turbot

Goujonnettes de turbot au beurre persillé

Potée de légumes à la poitrine de porc ibérique et son consommé clarifié

33€

Le Vivier

Le Homard

Grillé à la planxa (400/600g environ)

55€

La Langouste rouge

Grillée à la planxa (300/400g environ)

(Disponible selon arrivage, renseignez vous auprès de votre serveur)

89€

Les Viandes

Le Pigeon

Filet de pigeon rôti, nem de chèvre frais aux fruits secs

Jus au vin rouge de Collioure légèrement poivré

34€

Le Veau des Pyrénées

Filet de veau des Pyrénées, mousseline et chips de panais

Jus de viande aux trompettes de la mort

30€

Origine des viandes : France

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil